

Base pour Sauce Beurre Blanc CHEF®
Boîte de 1,02 kg pour 9,8 L



CODE EAN

3033710032907

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base déshydratée pour Sauce Beurre Blanc.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sauce nappante et brillante.
Excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, farine de **blé**, huile de palme, sel, amidon modifié, échalote 5,7%, sirop de glucose, huile de tournesol, extrait de vinaigre d'alcool, extrait de vin blanc, extrait de poivre.
Peut contenir des traces de **céleri, lait, œuf, poisson, crustacés.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé.**
- Traces d'allergènes potentiellement présents : **céleri, lait, œuf, poisson, crustacés.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans un liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 1 minute.
3. Hors du feu, incorporer progressivement à l'aide d'un fouet le beurre coupé en morceaux.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de sauce		
	Eau	Beurre	Litres obtenus
170 g	1 L	500 g	1,63 L
La boîte	6 L	3 kg	9,8 L

UTILISATION

Pour accompagner des poissons grillés, rôtis et pochés. Ajouter de la crème à la Sauce Beurre Blanc pour obtenir un beurre Nantais.



Base pour Sauce Beurre Blanc CHEF®
Boîte de 1,02 kg pour 9,8 L



CODE EAN

3033710032907

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté		Par litre de sauce obtenue	
Valeur énergétique	1773	kJ	11286	kJ
	423	kcal	2736	kcal
Matières grasses	19	g	273	g
- dont acides gras saturés	9,9	g	185	g
Glucides	60	g	64	g
- dont sucres	5,0	g	6,7	g
Fibres alimentaires	1,6	g	1,7	g
Protéines	2,8	g	5,1	g
Sel	11,8	g	12,3	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Équilibre entre l'acidité de la réduction vinaigre-échalotes et le beurre.
Cette sauce peut être servie en l'état mais laisse également libre cours à votre créativité culinaire pour la personnaliser.
Excellente tenue au bain-marie et en liaison froide, propriété très difficile à atteindre en particulier pour les sauces émulsionnées instables dans ces conditions.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois
À conserver dans un endroit sec et frais.
Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3033710032907	1,02 kg	1,13 kg	132 x 145 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268245	6,12 kg	6,93 kg	396 x 290 x 185
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	3033711096953	244,8 kg	303 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.049.008 a	1662682	2103909080	France	6	8	5	40	240



